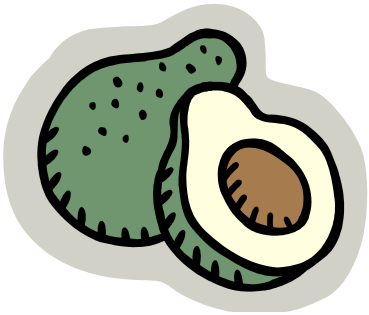

CREME D'AVOCATS AUX AMANDES

INGREDIENTS:

- **3 avocats**
- **1 citron**
- **80 g de sucre**
- **100 g de crème fraîche**
- **50 g d'amandes en poudre**
- **6 cs d'anisette**
- **amandes entières et cerises confites pour garniture**

Dans le bol, mettre la chair d'avocats, le jus de citron, le sucre, les amandes et l'anisette.

Mixer 1 mn à vitesse 6. réserver dans un saladier.

Laver et sécher le bol. Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation.

Répartir dans des coupes, garnir de cerises et d'amandes et accompagner de petits fours.

created by free version of DocuFreezer